



DESCRIPTION DE CONCOURS

# Pâtisserie

NIVEAU SECONDAIRE

Table des matières

<b>1</b>	<b>LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION DU CONCOURS .....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE.....</b>	<b>3</b>
<b>5</b>	<b>SANTÉ ET SÉCURITÉ.....</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>ÉVALUATION.....</b>	<b>5</b>
<b>7</b>	<b>RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS .....</b>	<b>6</b>
<b>8</b>	<b>RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES .....</b>	<b>6</b>
<b>9</b>	<b>MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL .....</b>	<b>7</b>

## 1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES

En réponse à l'évolution du marché du travail et des besoins en matière de compétences, le Gouvernement du Canada a lancé le nouveau modèle « *Compétences pour réussir* » (anciennement *Compétences essentielles*), qui définit neuf compétences clés dont les Canadiens et les Canadiennes ont besoin pour travailler, suivre des études et acquérir une formation, et pour participer à la société moderne en général. Skills/Compétences Canada (SCC) travaille de concert avec Emploi et Développement social Canada à un projet de sensibilisation à l'importance de ces compétences qui sont essentielles pour réussir dans les diverses professions dans les métiers et les technologies. Dans le cadre de cette initiative, les *compétences pour réussir* (CR) ont été déterminées et incluses dans les descriptions des concours, les projets à réaliser et les documents connexes. Très importante, une autre étape de notre initiative de sensibilisation est l'établissement d'un *bulletin des compétences* personnalisé pour les concurrents et les concurrentes aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Ce bulletin indique leur niveau de maîtrise actuel des neuf compétences pour réussir en fonction de leurs résultats aux Olympiades. Ainsi, les concurrents et les concurrentes connaîtront lesquelles de ces compétences il leur faudrait améliorer. Il est prévu de mettre pleinement en vigueur ce volet aux prochaines Olympiades canadiennes.

Voici les 9 compétences qui sont jugées les plus importantes pour réussir sur le marché du travail :

<sup>1</sup>Calcul, <sup>2</sup>Communication, <sup>3</sup>Collaboration, <sup>4</sup>Adaptabilité, <sup>5</sup>Lecture, <sup>6</sup>Rédaction, <sup>7</sup>Résolution de problèmes, <sup>8</sup>Créativité et innovation, <sup>9</sup>Compétences numériques.

Les compétences pour réussir dans votre domaine sont indiquées dans la section 2.4 de la description du concours et, s'il y a lieu, dans le projet et tous les documents connexes.

## 2 INTRODUCTION

### 2.1 Description du domaine et des emplois connexes

[https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill\\_area/patisserie/](https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill_area/patisserie/)

### 2.2 But de l'épreuve

Évaluer l'employabilité des concurrents et des concurrentes, et mettre en valeur leur excellence et leur professionnalisme dans le domaine de la boulangerie artisanale et de la pâtisserie.

### 2.3 Durée du concours

La durée du concours sera de 7 heures.

Arrivée	7 h 30
Installation	7 h 45 – 8 h 30

Début du concours	8 h 30
Présentation des biscuits confectionnés à la douille	11 h 50 – 12 h
Repas	12 h – 13 h
Présentation de la religieuse (pâte à choux)	14 h 20 – 14 h 30
Présentation du pain du monde	15 h 20 – 15 h 30
Présentation du gâteau moderne décoré	16 h 20 – 16 h 30
Nettoyage	16 h 30 – 17 h

## 2.4 Compétences et connaissances à évaluer

Le concurrent ou la concurrente au concours Pâtisserie confectionne une vaste gamme d'aliments, pour la plupart sucrés. Il lui faut posséder des connaissances et des compétences spécialisées.<sup>7,8</sup>

L'évaluation portera sur la sélection des ingrédients, la dimension des portions, le mélange des ingrédients, la confection elle-même, la finition, la cuisson et la présentation. Elle portera également sur l'efficacité des concurrents et des concurrentes, qui devront présenter leurs produits à des moments précis, de même que la sécurité, l'assainissement, l'hygiène et l'organisation du travail.<sup>4,7,8</sup>

*Compétences pour réussir : <sup>4</sup>Adaptabilité, <sup>7</sup>Résolution de problèmes, <sup>8</sup>Créativité et innovation*

## 3 DESCRIPTION DU CONCOURS

**3.1** Liste des documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents et les concurrentes pourront les consulter sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

DOCUMENT	DATE DE DISTRIBUTION
Projet d'épreuve	Décembre 2023
Liste de l'équipement	Décembre 2023
Liste des ingrédients	Décembre 2023

**3.2** Tâches que les concurrents et les concurrentes pourraient effectuer durant l'épreuve

**3.2.1** Thème du projet d'épreuve : CIRQUE DU SOLEIL

- Biscuits amaretti confectionnés à la douille
- Religieuse – Pâte à choux
- Pain du monde – Kougelhop
- Gâteau moderne décoré à thème

## 4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

**4.1** Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Voir la *Liste de l'équipement* et la *Liste des ingrédients*, présentées sur le site Web de Skills/Compétences Canada.
- Seuls les ingrédients figurant dans la liste affichée sur le site Web de Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés durant le concours.

#### 4.2 Équipement et matériel que doivent fournir les concurrents et les concurrentes

- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter de petits instruments et de petits appareils pour la confection de leurs produits.

##### 4.2.1 Directives au sujet des coffres à outils

Un des objectifs de SCC est d'assurer la durabilité de la compétition. C'est pourquoi les coffres à outils des concurrents et des concurrentes devront respecter les dimensions maximales ci-dessous.

Le volume du coffre à outils ne doit pas excéder 0,8 mètre<sup>3</sup>. Il est permis d'apporter plusieurs coffres, mais leur volume total ne doit pas excéder le maximum indiqué. Cette consigne ne fera l'objet d'aucune exception. Si un concurrent ou une concurrente apporte un coffre plus grand que les dimensions permises, il lui faudra en retirer certains articles sur les conseils du CTN. Et les outils retirés ne pourront pas être utilisés pendant le concours. Tous les outils doivent entrer dans les coffres à outils. Il est interdit d'apporter un outil qui n'entre pas dans un coffre.

#### 4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes. Le Québec suit les directives du MAPAQ; voir les exigences suivantes :

- Veste blanche de chef ou de boulanger
- Pantalon de chef ou de boulanger, à chevrons, noir ou blanc
- Toque
- Résille (obligatoire)
- Filet à barbe (requis si la moustache dépasse la lèvre supérieure)
- Chaussures noires à bout fermé (talon et orteils) avec semelle antidérapante (pas de talons hauts, de sandales ou d'espadrilles, pas de souliers en tissu ou tressés)
- Tablier blanc seulement; serviettes et gants pour défourner
- Le port de bijoux est interdit (bague, bracelet, boucles d'oreilles, clous décoratifs, montre-bracelet, etc.)
- Le port de faux cils est interdit.
- Le port de faux ongles et de vernis à ongles est interdit. Les ongles doivent être courts, propres et exempts de vernis.
- Le port de piercings sur le nez, les sourcils ou le visage est interdit.
- Le port de pantalons à revers est interdit.

## 5 SANTÉ ET SÉCURITÉ

### 5.1 Programme de sécurité

SCC a mis en œuvre un programme de sécurité complet, car la santé et la sécurité font partie intégrante de ses concours. Le programme de sécurité de SCC comprend des directives et des procédures visant à améliorer sans cesse la sécurité du milieu de travail dans chacun des domaines de compétition.

#### 5.1.1 Guide de sécurité

Dans le cadre du programme de SCC, un Guide de sécurité a été créé pour surveiller et documenter la santé et la sécurité dans chacun des domaines de compétition. Il comprend un plan d'action précis pour prévenir les accidents. Le Guide de sécurité est prévu pour chaque concours, et ses consignes devront être suivies et respectées par toutes les personnes participantes et les représentants officiels aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

#### 5.1.2 Atelier sur la sécurité

Durant la séance d'orientation, les concurrents et les concurrentes participeront à un atelier sur la sécurité. SCC s'attend à ce que les concurrents et les concurrentes travaillent d'une manière sécuritaire et à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de tout danger pendant le concours. Quiconque enfreindra une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement devra éventuellement participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La participation à ce deuxième atelier ne réduira pas le temps alloué pour le concours.

### 5.2 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par Skills/Compétences Canada

- S/O

### 5.3 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par les concurrents et les concurrentes

- Chaussures noires à bout fermé avec semelle antidérapante
- Masque filtrant obligatoire pour tout travail exécuté à l'aérographe (*airbrush*) ou toute vaporisation de beurre de cacao
- Tous les articles énumérés à la section 4.2

**Remarque :** Les personnes qui n'auront pas les pièces d'équipement de protection individuelle exigées ne seront pas autorisées à participer au concours.

## 6 ÉVALUATION

### 6.1 Répartition des points

**Remarque :** La liste suivante pourrait être modifiée.

TÂCHES	/100
Sécurité, hygiène et organisation	20

Biscuits amaretti confectionnés à la douille	20
Religieuse – Pâte à choux	20
Pain du monde – Kugelhoph	20
Gâteau moderne décoré à thème	20

## 7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements des concours des Olympiades canadiennes ni avoir préséance sur ces derniers. Ils fournissent des précisions et clarifient des éléments qui peuvent varier selon les concours. Tout règlement supplémentaire sera expliqué durant la séance d'orientation.

SUJET	RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS
S/O	Respect des directives du MAPAQ

## 8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente a besoin des services d'un interprète durant le concours, le bureau provincial ou territorial doit en aviser le Secrétariat national de Skills/Compétences Canada au moins un mois avant le concours, sinon l'obtention de ce service ne sera pas garantie.

### 8.2 Procédure de bris d'égalité de notes

- Étape 1 : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Sécurité, hygiène et organisation » sera déclarée gagnante.
- Étape 2 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Gâteau moderne décoré à thème » sera déclarée gagnante.
- Étape 3 : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Pain du monde » sera déclarée gagnante.

### 8.3 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été présenté aux concurrents et aux concurrentes avant le concours, le CTN peut modifier jusqu'à 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

### 8.4 Règlements des concours

Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies, qui sont affichés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

## 9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

ORGANISME MEMBRE	NOM
Terre-Neuve-et-Labrador	Roger Andrews
Île-du-Prince-Édouard	Karen Schoenrank
Nouvelle-Écosse	Jacob Rand
Nouveau-Brunswick	Richard Chiasson
Québec	Christian Rasoanaivo – Président adjoint
Ontario	Carolyn Alexander
Manitoba	Chantalle Noschese
Saskatchewan	Ardelle Pearson
Alberta	Alan Dumonceaux – Président
Colombie-Britannique	Kimberly Tada
Nunavut	Eliane Kanayuk-Gabriel

Pour toute question, veuillez envoyer un courriel à Nathalie Maisonneuve ([nathaliem@skillscanada.com](mailto:nathaliem@skillscanada.com)) au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.